

## Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica

*ORDRE 3/2022, de 18 de febrer, de la Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, per la qual s'aprova la reglamentació de qualitat de la «Tomaca Mutxamel» per a distingir-lo amb la marca de qualitat «CV». [2022/1411]*

La Llei 10/2006, de 26 de desembre, de mesures fiscals, de gestió administrativa i financera i d'organització de la Generalitat en l'article 53, capítol XVII, «La protecció dels sistemes de qualitat agroalimentaris», preveu com un dels sistemes de qualitat o figura de qualitat agroalimentària la marca de qualitat «CV», marca de garantia de la Generalitat de la Comunitat Valenciana.

El Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, aprova el Reglament de la marca de qualitat «CV» per a productes agraris i agroalimentaris (DOGV 3273, 26.06.1998), i estableix un mecanisme de distinció tècnica i comercial d'aquells productes amb valors peculiars de tipus qualitatiu, sociocultural o econòmic, per a protegir la seua singularitat, a fi d'evitar competències deslleials i facilitar al consumidor la identificació d'aquests.

Després dels estudis tècnics corresponents, la direcció general de Desenvolupament Rural competent en matèria de qualitat agroalimentària ha estimat que per les seues característiques i qualitat, la «Tomaca Mutxamel» és un producte amb mereixements suficients per a ser objecte de l'aplicació de les normes d'aquesta disposició, per a acollir i impulsar la iniciativa dels operadors econòmics que així ho han sol·licitat a la conselleria competent en matèria de productes agraris i agroalimentaris.

Puix que la direcció general competent en matèria de qualitat ha reglamentat la «Tomaca Mutxamel», d'acord amb el Decret 91/1998, del Govern Valencià, que aprova el Reglament de la marca de qualitat «CV» per a productes agraris i agroalimentaris (DOGV 3273, 26.06.1998), la seua comercialització podrà emparar-se amb la marca de qualitat «CV», de titularitat de la Generalitat Valenciana, complint les condicions d'autorització i ús establides en el Reglament de la marca aprovat per aquest decret, l'aplicació i la gestió del qual correspon a la Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica, a través de la Direcció General de Desenvolupament Rural.

La present ordre s'adequa als principis de necessitat, eficàcia, proporcionalitat, seguretat jurídica, transparència, i eficiència segons el que s'estableix en l'article 129.1 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques.

Per tot això, a l'empara del que es disposa en l'article 1.1 del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, i d'acord amb l'article 28.e de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell,

### ORDENE

#### *Article únic. Aprobació de la reglamentació de qualitat*

S'aprova la reglamentació de qualitat de la «Tomaca Mutxamel», que figura en l'annex de la present ordre, a l'efecte de l'autorització respecte d'aquest producte de l'ús de la marca de qualitat «CV», d'acord amb el seu Reglament aprovat pel Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, i queda inscrit aquest producte en el Registre de Productes Agroalimentaris amb marca de qualitat «CV».

### DISPOSICIÓ ADDICIONAL

#### *Única. De la incidència pressupostària*

L'aplicació i desenvolupament del que es disposa en aquesta ordre, no tindrà incidència en la dotació dels capítols de despesa assignats a la Generalitat i, en tot cas, hauran de ser atesos amb els mitjans personals i materials d'aquesta.

## Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

*ORDEN 3/2022, de 18 de febrero, de la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, por la que se aprueba la reglamentación de calidad del «Tomate Muchamiel» para su distinción con la marca de calidad «CV». [2022/1411]*

La Ley 10/2006, de 26 de diciembre, de medidas fiscales, de gestión administrativa y financiera y de organización de la Generalitat en su artículo 53, capítulo XVII, «La protección de los sistemas de calidad agroalimentarios», prevé como uno de los sistemas de calidad o figura de calidad agroalimentaria la marca de calidad «CV», marca de garantía de la Generalitat de la Comunitat Valenciana.

El Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, aprueba el Reglamento de la marca de calidad «CV» para productos agrarios y agroalimentarios (DOGV 3273, 26.06.1998), estableciendo un mecanismo de distinción técnica y comercial de aquellos productos con valores peculiares de tipo cualitativo, sociocultural o económico, para proteger su singularidad, evitando competencias desleales y facilitando al consumidor la identificación de los mismos.

Tras los estudios técnicos correspondientes, la dirección general de Desarrollo Rural competente en materia de calidad agroalimentaria ha estimado que por sus características y calidad, el «Tomate Muchamiel» es un producto con merecimientos suficientes para ser objeto de la aplicación de las previsiones de la citada disposición, acogiendo e impulsando la iniciativa de los operadores económicos que así lo han solicitado a la conselleria competente en materia de productos agrarios y agroalimentarios.

Al reglamentarse por la dirección general competente en materia de calidad el «Tomate Muchamiel», de acuerdo con el Decreto 91/1998, del Gobierno Valenciano, que aprueba el Reglamento de la marca de calidad «CV» para productos agrarios y agroalimentarios (DOGV 3273, 26.06.1998) su comercialización podrá ampararse con la marca de calidad «CV», de titularidad de la Generalitat Valenciana, cumpliendo las condiciones de autorización y uso establecidas en el Reglamento de la marca aprobado por dicho decreto, cuya aplicación y gestión corresponde a la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica, a través de la Dirección General de Desarrollo Rural.

La presente Orden se adecúa a los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia, y eficiencia según lo establecido en el artículo 129.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas.

Por todo ello, al amparo de lo dispuesto en el artículo 1.1 del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, y de acuerdo con el artículo 28.e de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell,

### ORDENO

#### *Artículo único. Aprobación de la reglamentación de calidad*

Se aprueba la reglamentación de calidad del «Tomate Muchamiel», que figura en el anexo a la presente orden, a los efectos de la autorización respecto de este producto del uso de la marca de calidad «CV», de acuerdo con su Reglamento aprobado por el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, quedando inscrito dicho producto en el Registro de Productos Agroalimentarios con marca de calidad «CV».

### DISPOSICIÓ ADDICIONAL

#### *Única. De la incidencia presupuestaria*

La aplicación y desarrollo de lo dispuesto en esta orden, no tendrá incidencia alguna en la dotación de los capítulos de gasto asignados a la Generalitat y, en todo caso, deberá ser atendido con los medios personales y materiales de la misma.

## DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

### *Única. Derogació normativa*

Queden derogades les disposicions d'igual o inferior rang que s'oposen al que es disposa en la present ordre.

## DISPOSICIÓ FINAL

### *Única. Entrada en vigor*

La present ordre entrarà en vigor l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 18 de febrer de 2022

La consellera d'Agricultura, Desenvolupament Rural,  
Emergència Climàtica i Transició Ecològica,  
MIREIA MOLLÀ HERRERA

## ANNEX

### *Reglamentació de qualitat de la «Tomaca Mutxamel»*

En la present reglamentació s'estableixen els criteris generals per a identificar a la «Tomaca Mutxamel» que pot distingir-se amb la marca de qualitat «CV», i es descriu el conjunt de requisits i controls la finalitat dels quals és aconseguir la diferenciació del producte davant el consumidor, tant per les seues especials característiques de qualitat com per les seues condicions de producció i condicionament. Per a tal fi es descriuen els següents requisits mínims.

## Capítol I

### *Disposicions Generals*

#### *Article 1. Descripció del producte*

La tomaca, denominada científicament *Solanum lycopersicum* L., pertany a la família de les solanàcies. És una planta anual, les arrels de la qual en les espècies cultivades poden arribar als 0,5 m de profunditat. La tija és angulosa, recoberta en la superfície per una vellositat glandular que li confereix l'olor característica. La tija presenta un creixement inicial alçat, que esdevé rèptil si no es guia en el seu desenvolupament. Les fulles són pinnades compostes i les seues flors s'agrupen en inflorescències de color groc. El fruit de la tomaca és una baia, la grandària i l'aspecte exterior de la qual depèn de la varietat cultivada.

Les plantes del tipus varietal Mutxamel es caracteritzen per ser rústiques, vigoroses i amb bon fullatge. El seu fruit es distingeix per ser de grandària gran, de color roig, de forma de costella i amb «muscles» verds d'intensitat mitjana, de pell fina, però resistent i polpa molt carnosa.

La tomaca Mutxamel és una varietat cultivada àmpliament en el municipi de Mutxamel i en les comarques alacantines en general. En condicions de cultiu a l'aire lliure és una varietat denominada tardana, de recol·lecció a la tardor-hivern. Amb bones qualitats organolèptiques i normalment destinada al consum en fresc.

#### *Article 2. Material vegetal de partida*

1. El producte emparat per la marca de qualitat «Tomaca Mutxamel» procedirà exclusivament de llavors de la varietat Mutxamel.

2. La conservació de la varietat tradicional Mutxamel ha sigut possible gràcies a la selecció i manteniment duta a terme pels agricultors i pels bancs de germoplasma, així com les investigacions de millora genètica (fonamentalment introduint resistència a determinats virus) realitzades per entitats públiques i privades.

3. Es permet la utilització de llavors comercials de la varietat Mutxamel i de llavors seleccionades i emmagatzemades per persones agricultores i/o associacions de productors sense ànim de lucre.

4. En el cas d'utilització de llavors comercials, han de procedir d'un productor de llavors autoritzat per l'organisme competent en matèria de sanitat vegetal i comptar amb el corresponent passaport fitosanitari.

5. En el cas d'utilització de llavor no comercial, en el procés d'extracció i conservació d'aquestes es faran servir mètodes i/o productes

## DISPOSICIÓN DEROGATORIA

### *Única. Derogación normativa*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente orden.

## DISPOSICIÓN FINAL

### *Única. Entrada en vigor*

La presente orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*.

València, 18 de febrero de 2022

La consellera de Agricultura, Desarrollo Rural,  
Emergencia Climática y Transición Ecológica,  
MIREIA MOLLÀ I HERRERA

## ANEXO

### *Reglamentación de calidad del «Tomate Muchamiel»*

En la presente reglamentación se establecen los criterios generales para identificar al «Tomate Muchamiel» que puede distinguirse con la marca de calidad «CV», describiendo el conjunto de requisitos y controles cuyo fin es conseguir la diferenciación del producto ante el consumidor, tanto por sus especiales características de calidad como por sus condiciones de producción y acondicionamiento. Para tal fin se describen los siguientes requisitos mínimos;

## Capítulo I

### *Disposiciones generales*

#### *Artículo 1. Descripción del Producto*

El tomate, denominado científicamente como *Solanum lycopersicum* L., pertenece a la familia de las solanáceas. Es una planta anual, cuyas raíces en las especies cultivadas pueden alcanzar los 0,5m de profundidad. El tallo es anguloso, recubierto en su superficie por una vellosidad glandular que le confiere su olor característico. El tallo presenta un crecimiento inicial erguido, que deviene rastrero si no se guía en su desarrollo. Las hojas son pinnado compuestas y sus flores se agrupan en inflorescencias de color amarillo. El fruto del tomate es una baya, cuyo tamaño y aspecto exterior depende de la variedad cultivada.

Las plantas del tipo varietal Muchamiel se caracterizan por ser rústicas, vigorosas y con buen follaje. Su fruto se distingue por ser de tamaño grande, de color rojo, de forma acostillada y con «hombros» verdes de intensidad media, de piel fina pero resistente y pulpa muy carnosa.

El tomate muchamiel es una variedad cultivada ampliamente en el municipio de Mutxamel/Muchamiel y en las comarcas alicantinas en general. En condiciones de cultivo al aire libre es una variedad denominada tardía, de recolección en otoño-invierno. Con buenas cualidades organolépticas y normalmente destinada al consumo en fresco.

#### *Artículo 2. Material vegetal de partida*

1. El producto amparado por la marca de calidad «Tomate Muchamiel» procederá exclusivamente de semillas de la variedad muchamiel.

2. La conservación de la variedad tradicional muchamiel ha sido posible gracias a la selección y mantenimiento llevada a cabo por los agricultores y por los bancos de germoplasma, así como las investigaciones de mejora genética (fundamentalmente introduciendo resistencia a determinados virus) realizadas por entidades públicas y privadas.

3. Se permite la utilización de semillas comerciales de la variedad muchamiel y de semillas seleccionadas y almacenadas por personas agricultoras y/o asociaciones de productores sin ánimo de lucro.

4. En el caso de utilización de semillas comerciales, han de proceder de un productor de semillas autorizado por el organismo competente en materia de sanidad vegetal y contar con el correspondiente pasaporte fitosanitario.

5. En el caso de utilización de semilla no comercial, en el proceso de extracción y conservación de estas se utilizarán métodos y/o pro-

autoritzats per a tal finalitat. Aquests tractaments tenen la funció de controlar els patògens que puga contindre la llavor.

6. Els plançons obtinguts en instal·lacions de vivers autoritzats han de comptar amb el corresponent passaport o certificat fitosanitari, que garantisca l'estat òptim de la planta, amb aspecte sa, lliure de plagues i mancances.

7. Està permesa la utilització de planta empeltada de varietat Mutxamel sobre un patró comercial.

#### *Article 3. Forma, dimensions i característiques del producte*

El producte emparat per la marca de qualitat «CV» haurà de tindre les següents característiques:

1. Pes del fruit entre 125 i 300 grams.

2. Fruit de sabor predominant lleugerament aplatada, encara que també es pot presentar amb forma de renyó, de pera o arrodonida, amb costellam marcat en la zona del peduncle i allisada cap a la punta.

3. Color exterior del fruit roig amb «muscles» normalment de color verd clar.

4. Fruit de pell fina i interior de color roig, de polpa carnosa i llavors visibles.

5. El fruit ha de presentar un aspecte exterior sa i homogeni. Solament s'admetrà aparicions d'alguna alteració simptomatològica que no supere el 20 % de la superfície d'aquest. En tot cas els defectes estètics no afectaran l'interior del fruit.

6. Fruit de sabor lleugerament dolç, amb un contingut de sòlids solubles entre 3,5 i 7,0 graus Brix, i amb poca acidesa, amb una concentració d'àcid cítric entre 0,25 i 0,65 %, on les condicions de cultiu en relació a la salinitat i quantitat d'aigua de reg poden fer variar aquests valors.

### Capítol II

#### *Pràctiques de cultiu, envasament i etiquetatge*

#### *Article 4. Condicions generals*

1. Les tècniques de cultiu i la gestió de les instal·lacions aniran encaminades a minimitzar els possibles impactes ambientals, especialment el que es refereix a l'ús dels inputs, ús de materials reciclables i una adequada gestió dels residus. I

2. Les pràctiques culturals estaran encaminades a respectar i preservar l'entorn natural de l'explotació, fomentant la biodiversitat de l'ecosistema.

3. No s'utilitzaran organismes genèticament modificats ni derivats d'aquests, ni en el material vegetal ni en els productes aplicats.

#### *Article 5. Pràctiques de cultiu*

1. Preparació del sòl: es realitzarà respectant al màxim l'estructura del sòl, aportant exclusivament matèria orgànica a bastament per a mantenir o incrementar la seua fertilitat. La desinfecció del sòl es realitzarà mitjançant tractaments físics com la solarització. En parcel·les amb major nivell de patògens del sòl, i després de preceptiva avaluació per personal tècnic especialitzat, es permetrà utilitzar la desinfecció amb tractaments químics sota supervisió del personal tècnic competent.

2. Fertilització: s'afavorirà el manteniment de la fertilitat i l'activitat biològica del sòl. Per això, es prioritzarà l'aportació d'adobs orgànics enfront d'inorgànics, prestant especial atenció en les dosis per a evitar l'excés d'adobament.

3. Control d'adventícies: el control de males herbes es realitzarà amb mitjans mecànics, inclòs l'ús del plàstic. Si no són suficients, es permet aplicar herbicides autoritzats en les dosis mínimes.

4. Control de plagues i malalties: es realitzarà preferentment amb mitjans culturals, físics i biològics. Les aplicacions de productes fitosanitaris quedaran registrades en el llibre de camp del titular de l'explotació.

5. Reg: s'utilitzaran tècniques de reg que garantisquen la màxima eficiència en l'ús de l'aigua i l'optimització dels recursos hídrics.

6. Entutoratge: en les parcel·les a l'aire lliure s'utilitzaran canyes com a tutors per a aconseguir el màxim desenvolupament vertical de les plantes. En hivernacles també es poden fer servir fils de cotó.

7. Poda: tindrà com a objecte aconseguir una major grandària del fruit i una producció escalonada.

ductos autorizados para tal fin. Estos tratamientos tienen la función de controlar los patógenos que pueda contener la semilla.

6. Los plantones obtenidos en instalaciones de viveros autorizados deben contar con el correspondiente pasaporte o certificado fitosanitario, que garantice el estado óptimo de la planta, con aspecto sano, libre de plagas y carencias.

7. Está permitida la utilización de planta injertada de variedad muchamiel sobre un patrón comercial.

#### *Artículo 3. Forma, dimensiones y características del producto*

El producto amparado por la marca de calidad «CV» deberá tener las siguientes características:

1. Peso del fruto entre 125 y 300 gramos.

2. Fruto de forma predominante ligeramente achatada, aunque también se puede presentar con forma arriñonada, aplanada o redondeada, con acostillado marcado en la zona del pedúnculo y alisada hacia la punta.

3. Color exterior del fruto rojo con «hombros» normalmente de color verde claro.

4. Fruto de piel fina e interior de color rojo, de pulpa carnosa y semillas visibles.

5. El fruto ha de presentar un aspecto exterior sano y homogéneo. Solamente se admitirá apariciones de alguna alteración sintomatológica que no supere el 20 % de la superficie del mismo. En todo caso los defectos estéticos no afectarán al interior del fruto.

6. Fruto de sabor ligeramente dulce, con un contenido de sólidos solubles entre 3,5 y 7,0 grados Brix, y con poca acidez, con una concentración de ácido cítrico entre 0,25 y 0,65 %, donde las condiciones de cultivo en relación a la salinidad y cantidad de agua de riego pueden hacer variar estos valores.

### Capítulo II

#### *Prácticas de Cultivo, Envasado y Etiquetado*

#### *Artículo 4. Condiciones generales*

1. Las técnicas de cultivo y la gestión de las instalaciones irán encaminadas a minimizar los posibles impactos ambientales, especialmente lo que se refiere al empleo de los insumos, uso de materiales reciclables y una adecuada gestión de los residuos. Y

2. Las prácticas culturales estarán encaminadas a respetar y preservar el entorno natural de la explotación, fomentando la biodiversidad del ecosistema.

3. No se utilizarán organismos genéticamente modificados ni derivados de ellos, ni en el material vegetal ni en los productos aplicados.

#### *Artículo 5. Prácticas de cultivo*

1. Preparación del suelo: se realizará respetando al máximo la estructura del suelo, aportando exclusivamente materia orgánica en cantidad suficiente para mantener o incrementar su fertilidad. La desinfección del suelo se realizará mediante tratamientos físicos como la solarización. En parcelas con mayor nivel de patógenos del suelo, y tras preceptiva evaluación por personal técnico especializado, se permitirá utilizar la desinfección con tratamientos químicos bajo supervisión del personal técnico competente.

2. Fertilización: se favorecerá el mantenimiento de la fertilidad y la actividad biológica del suelo. Por ello, se priorizará el aporte de abonos orgánicos frente a inorgánicos, prestando especial atención en las dosis para evitar el exceso de abonado.

3. Control de adventicias: el control de malas hierbas se realizará con medios mecánicos, incluyendo el uso del plástico. Si no son suficientes, se permite aplicar herbicidas autorizados en las dosis mínimas.

4. Control de plagas y enfermedades: se realizará preferentemente con medios culturales, físicos y biológicos. Las aplicaciones de productos fitosanitarios quedarán registradas en el libro de campo del titular de la explotación.

5. Riego: se utilizarán técnicas de riego que garanticen la máxima eficiencia en el uso del agua y la optimización de los recursos hídricos.

6. Entutorado: en las parcelas al aire libre se utilizarán cañas como tutores para conseguir el máximo desarrollo vertical de las plantas. En invernaderos también se puede utilizar hilos de algodón.

7. Poda: tendrá como objeto conseguir un mayor tamaño del fruto y una producción escalonada.



8. Trasplantament i recol·lecció: el trasplantament es realitza normalment entre 30 i 45 dies de la sembra, depenent de les condicions climàtiques. Es realitzarà preferentment sobre sòl, encara que també es permeten substrats. Les plantes es disposaran en línies simples o apariades. La densitat utilitzada oscil·larà entre 2 i 4 plantes/m<sup>2</sup>. Si és empeltada en patrons comercials, la densitat pot ser menor, entre 1 i 3 plantes/m<sup>2</sup>.

Les dates de trasplantament i recol·lecció del producte en camp, a l'aire lliure, seran les següents:

Cicle	Data de trasplantament	Data de recol·lecció
Estiu	Entre març i abril	De juny fins a setembre
Hivern	Entre juny i agost	De setembre fins a desembre

Les dates de trasplantament i recol·lecció del producte en hivernacle, seran les següents:

Cicle	Data de trasplantament	Data de recol·lecció
Estiu	Entre febrer i abril	De juny fins a novembre
Hivern	Entre juny i setembre	De setembre fins a març

La recol·lecció es realitzarà en les condicions adequades per a evitar ferides als fruits, que reduïsquen la qualitat i propicien infeccions causants de podridures. Es durà a terme de manera manual, amb tisora, i escalonada, evitant les hores de major insolació, i es podrà conservar el pedúncle.

Els fruits es recol·lectaran quan haja començat el canvi de color d'aquests, i s'observe color rosa en almenys el 5 % de la seua superfície. Una vegada recol·lectat, el producte es col·locarà en caixes, sense manipular-lo una vegada depositat, prestant especial atenció a no remoure els fruits per a evitar rascades i macadures.

9. Transport: El producte estarà protegit de la insolació directa i s'evitaran colps, macadures i aixafaments produïts per manipulacions inapropiades que repercutisquen negativament en la qualitat i conservació d'aquest.

#### Article 6. Envasament i comercialització

1. Les tècniques utilitzades en la manipulació, envasament i paletització de la «Tomaca Mutxamel» emparat per la marca de qualitat «CV» garantirán en tot moment la qualitat i seguretat alimentària del producte.

2. La neteja dels fruits, prèvia a l'envasament, es realitzarà en sec, utilitzant un drap net, o mitjançant dutxes, sense utilització de productes químics.

La selecció i posterior empaquetatge dels fruits es realitzarà de manera manual.

3. Les caixes i recipients utilitzats es mantindran nets i s'emmagatzemaran de manera que s'evite la contaminació per plagues i malalties.

4. Com a criteri general, els recipients, envasos i llocs de magatzematge no alteraran la composició i característiques organolèptiques dels productes ni els transmetran substàncies tòxiques o que puguin contaminar o originar reaccions químiques perjudicials.

5. Les condicions d'emmagatzematge evitaran les condensacions d'humitat i temperatures elevades. S'autoritza l'emmagatzematge del producte en cambres frigorífiques durant un període màxim de 10 dies.

6. L'envasament del producte emparat per la marca de qualitat «CV» es realitzarà en caixes de fusta o cartó, sense ús de plàstics.

7. El procés de condicionament i envasament haurà de realitzar-se en els magatzems i instal·lacions dels operadors autoritzats per a l'ús de la marca de qualitat «CV» i inscrits en el corresponent registre de magatzems i instal·lacions de condicionament.

8. El període de comercialització comprendrà des de juny fins a març. I el producte emparat per la marca de qualitat «CV» estarà destinat per al consum en fresc.

9. Només podran comercialitzar-se com a «Tomaca Mutxamel» emparat per la marca de qualitat «CV» les tomaques pertanyents a les categories comercials «Extra» i «I»

8. Trasplante y recolección: el trasplante se realiza normalmente entre 30 y 45 días de la siembra, dependiendo de las condiciones climáticas. Se realizará preferentemente sobre suelo, aunque también se permiten sustratos. Las plantas se dispondrán en líneas simples o pareadas. La densidad utilizada oscilará entre 2 y 4 plantas/m<sup>2</sup>. Si es injertada en patrones comerciales, la densidad puede ser menor, entre 1 y 3 plantas/m<sup>2</sup>.

Las fechas de trasplante y recolección del producto en campo, al aire libre, serán las siguientes:

Ciclo	Fecha de trasplante	Fecha de recolección
Verano	Entre marzo y abril	De junio hasta septiembre
Invierno	Entre junio y agosto	De septiembre hasta diciembre

Las fechas de trasplante y recolección del producto en invernadero, serán las siguientes:

Ciclo	Fecha de trasplante	Fecha de recolección
Verano	Entre febrero y abril	De junio hasta noviembre
Invierno	Entre junio y septiembre	De septiembre hasta marzo

La recolección se realizará en las condiciones adecuadas para evitar heridas a los frutos, que reduzcan la calidad y propicien infecciones causantes de podredumbres. Se llevará a cabo de forma manual, con tijera, y escalonada, evitando las horas de mayor insolación, pudiendo conservarse el pedúnculo.

Los frutos se recolectarán cuando haya empezado el cambio de color de los mismos, y se observe color rosa en al menos el 5 % de su superficie. Una vez recolectado, el producto se colocará en cajas, sin manipularlo una vez depositado, prestando especial atención a no remover los frutos para evitar rozaduras y magulladuras.

9. Transporte: el producto estará protegido de la insolación directa y se evitarán golpes, magulladuras y aplastamientos producidos por manipulaciones inapropiadas que repercutan negativamente en la calidad y conservación del mismo.

#### Artículo 6. Envasado y comercialización

1. Las técnicas utilizadas en la manipulación, envasado y paletización del «Tomate Muchamiel» amparado por la marca de calidad «CV» garantizarán en todo momento la calidad y seguridad alimentaria del producto.

2. La limpieza de los frutos, previa al envasado, se realizará en seco, utilizando un paño limpio, o mediante duchas, sin utilización de productos químicos.

La selección y posterior empaque de los frutos se realizará de manera manual.

3. Las cajas y recipientes utilizados se mantendrán limpios y se almacenarán de manera que se evite la contaminación por plagas y enfermedades.

4. Como criterio general, los recipientes, envases y lugares de almacenaje no alterarán la composición y características organolépticas de los productos ni les transmitirán sustancias tóxicas o que puedan contaminar u originar reacciones químicas perjudiciales.

5. Las condiciones de almacenamiento evitarán las condensaciones de humedad y temperaturas elevadas. Se autoriza el almacenamiento del producto en cámaras frigoríficas durante un periodo máximo de 10 días.

6. El envasado del producto amparado por la marca de calidad «CV» se realizará en cajas de madera o cartón, sin uso de plásticos.

7. El proceso de acondicionamiento y envasado deberá realizarse en los almacenes e instalaciones de los operadores autorizados para el uso de la marca de calidad «CV» e inscritos en el correspondiente registro de almacenes e instalaciones de acondicionado.

8. El periodo de comercialización comprenderá desde junio hasta marzo. Y el producto amparado por la marca de calidad «CV» estará destinado para el consumo en fresco.

9. Solo podrán comercializarse como «Tomate Muchamiel» amparado por la marca de calidad «CV» los tomates pertenecientes a las categorías comerciales «Extra» y «I»





#### Article 7. Etiquetatge

1. En l'etiquetatge de la «Tomaca Mutxamel» emparat per la marca de qualitat «CV» hauran de figurar les següents indicacions, a més de les exigides amb caràcter general per als aliments en el Reglament 1169/2011, sobre informació alimentària facilitada al consumidor, i en el Reglament d'Execució (UE) núm. 543/2011 de la Comissió, de 7 de juny de 2011, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell en els sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades:

a) El nom del producte «Tomaca Mutxamel».

b) El distintiu de la marca de qualitat «CV» conformement amb l'article huité del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de la marca de qualitat «CV» per a productes Agraris i Agroalimentaris i/o norma que la substituïska.

c) El nom i/o logotip de l'entitat gestora de l'ús i control de la marca «CV».

2. Només eixiran al mercat com a «Tomaca Mutxamel» emparats per la marca de qualitat «CV», els productes que hagen superat tots els controls previstos en la present reglamentació tècnica.

### Capítol III Règim de control

#### Article 8. Control intern

1. Els operadors que vulguen cultivar i/o condicionar producte amb l'objecte de la seua comercialització com a producte acollit a la marca de qualitat «CV» hauran d'estar inscrits en els registres corresponents creats a aquest efecte, i s'indicaran, a més, les parcel·les de l'explotació agrària dedicades al cultiu de tomaca de la varietat Mutxamel, amb referències SIGPAC, i la ubicació de les instal·lacions i magatzems on es condicione el producte.

2. Els productors disposaran d'un quadern d'explotació, en el qual s'anotaran totes les operacions realitzades en les parcel·les inscrites, en un termini màxim de 10 dies següents a la seua execució. Aquest quadern haurà d'estar sempre disponible per a la seua inspecció per l'entitat de control i contindrà almenys les següents dades:

– Fertilitzants i fitosanitaris aplicats: data, productes, quantitat i volum utilitzat.

– Aquells altres extrems exigits en la present reglamentació tècnica.

3. Els operadors que realitzen la conservació i preparació del producte per a la seua comercialització deuran:

a) Disposar d'un quadern postcollita, en el qual s'anoten, en un termini màxim de 15 dies des de la seua pràctica, totes les operacions vinculades als processos de conservació, envasament i emmagatzematge exigits en la present reglamentació tècnica. El quadern postcollita haurà d'estar sempre disponible per a la seua inspecció per l'entitat de control i contindrà com a mínim les dades següents per a cada tractament aplicat: data d'aplicació, lot, justificació de l'aplicació, producte, principi actiu, quantitat aplicada i sistema que s'ha utilitzat per a l'aplicació.

b) Tindre documentat i implantat un sistema que garantisca la trazabilitat del producte des de les parcel·les d'origen fins al magatzem o lloc d'envasament o confecció. Per a això es podran utilitzar albarans d'entrada, que seran signats per la persona que fa lliurament del producte i on constaran les següents dades: productor, producte, quantitat, parcel·la d'origen i data d'entrada.

c) Disposar d'un registre d'incidències, on queden anotades les partides que no complisquen els requisits i que, per tant, no podran comercialitzar-se sota la marca de qualitat.

4. Es conservarà adequadament i separadament tota la documentació relativa al manteniment de les instal·lacions i equips.

5. Es prohibeix comercialitzar, com a productes emparats per aquesta norma, els procedents d'unitats de cultiu (conjunt formats per productor, parcel·la i material vegetal) en les quals no es complisquen les indicacions contingudes en la present reglamentació tècnica en tota la producció.

6. Quan durant la realització dels controls interns o externs es detecte l'incompliment d'alguna de les pràctiques establides en aquesta norma, s'haurà de deixar constància escrita de la desviació detectada i determinar-se les accions correctores que escaiguin.

#### Artículo 7. Etiquetado

1. En el etiquetado del «Tomate Muchamiel» amparado por la marca de calidad «CV» deberán figurar las siguientes indicaciones, además de las exigidas con carácter general para los alimentos en el Reglamento 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, y en el Reglamento de Ejecución (UE) núm. 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas:

a) El nombre del producto «Tomate Muchamiel».

b) El distintivo de la marca de calidad «CV» conforme el artículo octavo del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de la marca de calidad «CV» para productos Agrarios y Agroalimentarios y/o norma que la sustituya.

c) El nombre y/o logotipo de la entidad gestora del uso y control de la marca «CV».

2. Solo saldrán al mercado como «Tomate Muchamiel» amparado por la marca de calidad «CV», los productos que hayan superado todos los controles previstos en la presente reglamentación técnica.

### Capítulo III Régimen de control

#### Artículo 8. Control interno

1. Los operadores que deseen cultivar y/o acondicionar producto con el objeto de su comercialización como producto acogido a la marca de calidad «CV» deberán estar inscritos en los registros correspondientes creados a tal efecto, indicándose, además, las parcelas de la explotación agraria dedicadas al cultivo de tomate de la variedad muchamiel, con referencias SIGPAC, y la ubicación de las instalaciones y almacenes donde se acondicione el producto.

2. Los productores dispondrán de un cuaderno de explotación, en el que se anotarán todas las operaciones realizadas en las parcelas inscritas, en un plazo máximo de 10 días siguientes a su ejecución. Dicho cuaderno deberá estar siempre disponible para su inspección por la entidad de control y contendrá al menos los siguientes datos:

– Fertilizantes y fitosanitarios aplicados: fecha, productos, cantidad y volumen utilizado.

– Aquellos otros extremos exigidos en la presente reglamentación técnica.

3. Los operadores que realicen la conservación y preparación del producto para su comercialización deberán:

a) Disponer de un cuaderno postcosecha, en el que se anoten, en un plazo máximo de 15 días desde su práctica, todas las operaciones vinculadas a los procesos de conservación, envasado y almacenamiento exigidos en la presente reglamentación técnica. El cuaderno postcosecha deberá estar siempre disponible para su inspección por la entidad de control y contendrá como mínimo los datos siguientes para cada tratamiento aplicado: fecha de aplicación, lote, justificació de la aplicación, producto, principio activo, cantidad aplicada y sistema que se ha utilizado para la aplicación.

b) Tener documentado e implantado un sistema que garantice la trazabilidad del producto desde las parcelas de origen hasta el almacén o lugar de envasado o confección. Para ello se podrán utilizar albaranes de entrada, que serán firmados por la persona que hace entrega del producto y donde constarán los siguientes datos: productor, producto, cantidad, parcela de origen y fecha de entrada.

c) Disponer de un registro de incidencias, donde queden anotadas las partidas que no cumplan los requisitos y que, por tanto, no podrán comercializarse bajo la marca de calidad.

4. Se conservará adecuada y separadamente toda la documentación relativa al mantenimiento de las instalaciones y equipos.

5. Se prohíbe comercializar, como productos amparados por esta norma, los procedentes de unidades de cultivo (conjunto formado por productor, parcela y material vegetal) en las que no se cumplan las indicaciones contenidas en la presente reglamentación técnica en toda la producción.

6. Cuando durante la realización de los controles internos o externos se detecte el incumplimiento de alguna de las prácticas establecidas en esta norma, se tendrá que dejar constancia escrita de la desviación detectada y determinarse las acciones correctoras que procedan.



*Article 9. Control extern*

1. Els operadors autoritzats a utilitzar la marca de qualitat «CV» «Tomaca Mutxamel» seran responsables que la producció i l'ús d'aquesta siguen conformes amb el que es disposa en el Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de la marca de qualitat «CV» per a productes agraris i agroalimentaris, en la normativa que la desenvolupe i en especial en la present reglamentació tècnica.

2. Els operadors autoritzats per a l'ús d'aquesta se sotmetran, a càrrec seu, a un sistema d'avaluació de conformitat, realitzat per un organisme de control extern.

3. L'organisme de control extern comunicarà al servei competent en matèria de qualitat agroalimentària de la conselleria competent en matèria d'agricultura, en els terminis que aquesta fixe, els resultats dels controls realitzats als operadors alimentaris i productes d'aquests, tot això en funció del programa de control comunicat.

Aquestes comunicacions recolliran, si escau, les mesures correctores que els operadors alimentaris van proposar per a esmenar les no conformitats detectades per l'organisme de control i el grau de compliment i efectivitat de les mesures, així com qualsevol altra informació que estiga establida reglamentàriament.

*Article 10. Control oficial*

A l'ampara del que es disposa en l'article seté del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, pel qual s'aprova el Reglament de la marca de qualitat «CV» per a productes agraris i agroalimentaris, el control oficial per a garantir el compliment del que es disposa en els articles precedents serà competència del servei responsable en matèria de qualitat diferenciada de la conselleria competent en agricultura.

*Artículo 9. Control externo*

1. Los operadores autorizados a utilizar la marca de calidad «CV» «Tomate Muchamiel» serán responsables que la producción y el uso de la misma sean conformes con lo dispuesto en el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de la marca de calidad «CV» para productos Agrarios y Agroalimentarios, en la normativa que la desarrolle y en especial en la presente reglamentación técnica.

2. Los operadores autorizados para el uso de la misma se someterán, a su cargo, a un sistema de evaluación de conformidad, realizado por un organismo de control externo.

3. El organismo de control externo comunicará al servicio competente en materia de calidad agroalimentaria de la conselleria competente en materia de agricultura, en los plazos que se fijen por ella, los resultados de los controles realizados a los operadores alimentarios y productos de los mismos, todo ello en función del programa de control comunicado.

Estas comunicaciones recogerán, en su caso, las medidas correctoras que los operadores alimentarios propusieron para subsanar las no conformidades detectadas por el organismo de control y el grado de cumplimiento y efectividad de las citadas medidas, así como cualquier otra información que esté establecida reglamentariamente.

*Artículo 10. Control oficial*

Al amparo de lo dispuesto en el artículo séptimo del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento de la marca de calidad «CV» para productos Agrarios y Agroalimentarios, el control oficial para garantizar el cumplimiento de lo previsto en los artículos precedentes será competencia del servicio responsable en materia de calidad diferenciada de la conselleria competente en agricultura.